

APPROCHE NUTRITIONNELLE ET CONCEPTION DE REPAS POUR PERSONNES AGEES ET/OU HANDICAPEES A DOMICILE- AVEC ATELIERS

La vieillesse et la dépendance sont des facteurs de risques repérés en termes de dénutrition, contribuant à la dégradation de la qualité de vie des séniors. L'alimentation est donc reconnue comme un enjeu important. Ces besoins nutritionnels spécifiques nécessitent un accompagnement QUALITATIF du moment repas à domicile.

Nous proposons cette formation aux aides à domicile - interlocuteurs privilégiés de la personne âgée- afin de les aider en leur permettant de s'impliquer dans la préparation de repas simples, respectueux des besoins, des goûts et des envies.

Objectifs pédagogiques :

-Connaitre les règles de base de diététique et de nutrition pour appréhender les particularités de l'alimentation des personnes âgées, dépendantes et ou handicapées à domicile.

-Développer des aptitudes concernant :

- La préparation et la mise en œuvre de repas adaptés au quotidien,
- La planification de menus,
- Les techniques culinaires d'enrichissement et de repas adaptés,
- Le respect des règles d'hygiène
- Le contexte des repas et le plaisir de manger

Public :

Intervenantes et aides à domicile, assistante de vie travaillant auprès d'une personne âgée, malades ou handicapée.

Prérequis : Aucun

Formatrice :

Experte en gérontologie, qualité et nutrition

Durée :

2 jours (14 heures)

Contrôle du suivi : Les stagiaires émargent une Feuille de présence par demi-journée de formation, pour justifier de leur participation.

Tarif : Cf au devis ci-joint

Le formateur signe également ces Feuilles de présence ; à la fin de la session, il élabore un compte-rendu de formation.

Délais d'accès : variable entre 10 et 21 jours pour la mise en place d'une session.

Moyens pédagogiques - Formation pratico-pratique :

- Alternance de temps théoriques avec des outils pédagogiques simples et exposés du formateur
- Echanges, exercices pratiques et ateliers nutritionnels de mises en situations réelles.

Evaluations

- Durant la session une évaluation des acquis est réalisée par le formateur.
- En fin de session, une évaluation à chaud est réalisée par les stagiaires (fiche à compléter) : elle concerne principalement le déroulement et le contenu de l'action de formation, ainsi que le degré de satisfaction à l'issue de cette action.
- Après retour des participants sur leur poste de travail et après mise en pratique des acquis, une évaluation à froid sera réalisée par le client commanditaire du projet.

Modalité de validation des compétences

- Délivrance d'un Certificat de réalisation de la formation et d'une « Fiche de validation de compétences ».

Support : Un support de cours dématérialisé est remis à chaque stagiaire en fin de session.

Accessibilités :

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap ou ayant des besoins spécifiques. La mise en place d'un accompagnement est proposée afin que la formation se déroule dans les meilleures conditions : notre REFERENTE HANDICAP Joëlle Gruelles est chargée d'organiser leur accueil, et reste à leur disposition au 07 78 39 84 28 ou jplusformation@hotmail.com